



Diálogo

Volume 18 | Number 1

Article 20

2015

El ceviche: Una receta y un cuento

Jaime Vilchis

Biblioteca Nacional de Madrid

Follow this and additional works at: <https://via.library.depaul.edu/dialogo>



Part of the [Latin American Languages and Societies Commons](#)

Recommended Citation

Vilchis, Jaime (2015) "El ceviche: Una receta y un cuento," *Diálogo*: Vol. 18 : No. 1 , Article 20.

Available at: <https://via.library.depaul.edu/dialogo/vol18/iss1/20>

This Rincón Creativo is brought to you for free and open access by the Center for Latino Research at Via Sapientiae. It has been accepted for inclusion in *Diálogo* by an authorized editor of Via Sapientiae. For more information, please contact digitalservices@depaul.edu.

El ceviche: Una receta y un cuento

JAIME VILCHIS

BIBLIOTECA NACIONAL DE MADRID

La receta del ceviche, al parecer, es de origen filipino. Probablemente viajó con la sabiduría culinaria que la Nao de China, en el siglo XVI, llevaba de Manila al puerto de Acapulco, pasando por el Callao del viejo Perú. La presencia en este platillo marino—mejor dicho marinero por lo que veremos—de la patata cocida y el picante ají, delata a las claras su perfecta aclimatación peruana, sobre todo en el departamento de Piura, donde coinciden la luz de la luna de Paita y el sol de Colán. En el fondo de sus aguas marinas, se revuelven como parvadas de pájaros en la fría corriente de Humboldt, el veloz y muy sávido pejerrey y la blanca y carnosa anchoveta. Pescados fáciles de macerar en crudo, ya que ésta es la principal gracia del platillo: disimular no estar cocido por fuego alguno.

En cambio el aguacate, o palta, es el ingrediente filipino tan de suyo como la gran afición oriental por comer el pescado crudo—exacta y elegantemente aderezado como el “sushi” japonés. Pero eso es otro cuento. Mejor decir que para algunos historiadores, tanto de la gastronomía como de la marinería, el acecho contumaz de la fatal enfermedad del escorbuto, siempre escondido entre los pañoles de los grandes viajes por el Pacífico—y sus desesperantes calmas chichas—condujo no sin buena dosis de intuición a los marinos orientales a combinar la col, el limón y el pescado crudo. Sin embargo, a pesar de lo remota que pueda haber sido esta sabia costumbre, no es hasta el siglo XVIII que el médico escocés, John Pringle, descubre “científicamente” que la col es el mejor antiescorbútico.

El ceviche es, pues, esencialmente una comida de alta mar: la alegre alternativa a la rutinaria dieta de arenques y a cualquier tipo de salazón. Y por lo que llevamos dicho, un manjar viajero recreado en las playas de los mares del sur: de Luzón a Tonga y de Tonga a Puerto Vallarta—donde se le añade a pequeños trocitos el elástico y succulento abulón o el de no menos “espíritu plástico”, callo de hacha. De ahí, su leyenda de ser buen afrodisíaco por cuanto regala elasticidad a la vez que irritabilidad sicalíptica a las partes masculinas y femeninas. La variedad de ceviche más pintoresca—como no podía ser

de otra manera—es la que hacen en México. Pero hay que reconocer que es un platillo más cotidiano y ritual en el Perú. Los mexicanos que le echan chile hasta al café, cambiaron el ají andino por el chile serrano, fresco y verde, ensalivador y ardiente. (Cuando los primeros naturalistas como Francisco Hernández que en el siglo XVI arribaron al imperio azteca lo probaron, no dudaron en ponerle un nombre en latín alusivo a sus perniciosos efectos sobre estómagos castos o primerizos: *capsicum anno*; latinajo que, debido a más amables digestiones, o romanceamientos, derivó con el tiempo y en las culturas más diversas ora como ketchup, ora como capsum).

Otra variante mexicana es picarle jitomate; la solanácea más original y prestigiosa del Nuevo Mundo y, que ahora, sin ella, la pizza, los macarrones o el más humilde *bloody Mary* no valdrían un pimiento. El jitomate, pues, es un ingrediente básico—junto con el perejil o cilantro—con que las mexicanas aderezan al pescado macerado. En Ecuador, va molido para hacerlo más caldoso.

Porque es la maceración con limón tropical (el mediterráneo vale ayudado de vinagre) y especias como debe empezarse a preparar el pescado. Mientras que los criollos mexicanos suplen al pejerrey y a la anchoveta del Pacífico sur con la suave corbina o el dulce y musculoso pescado sierra; en cambio, los peruanos de Madrid se las apañan, con magníficos resultados, con la moya suave de la merluza o el veteado bacalao fresco.

Pasamos, pues, sin más cuentos chinos, al procedimiento y raciocinio de la receta: póngase en una fuente de cristal un kilo de merluza (la congelada funciona muy bien) perfectamente troceada a macerar con sal, pimienta y limón, ayudado con una chorrada de vinagre. Lo de la fuente de cristal no es banal, pues uno de los primeros disfrutes de esta especie de macedonia marina (o salpicón de pescado), lo obsequia a la vista con su colorido fresco y turgente.

Mientras el pescado cumple el susodicho simulacro de “cocerse,” más por alquimia que por fuego—si es que la pimienta no es una forma sutil de él—se cortan a pedazos regulares cinco patatas cocidas y ya frías. Se hace lo propio con una cebolla y una lechuga a tajos pequeños; el (ji)

tomate, como toda la verdura, va a cubitos compactos pero regulares. Finalmente, bien picado se añade a la fuente el perejil que, por influencia del “tabule” árabe, en México lo usamos en multitud de ensaladas incluido el salpicón de carne deshebrada.

Así pues, sobre la merluza macerada va la patata, lechuga, cebolla, tomate y perejil. Es importante que la patata esté por lo menos al tiempo para que no enmustie la lechuga. He visto en algunas marisquerías de Toluca, Estado de México, que en honor a sus orígenes antiescorbúticos o bien le añaden al ceviche un poco de col en juliana debidamente desflemada, o bien lo sirven en sus onduladas hojas.

Tras un suave meneo—que no batimiento—se aliña todo con sal, pimienta, *curry*, y media pastilla de “concentrado de pollo” espolvoreada. Exprimir por lo menos dos limones, más otra chorrada de vinagre (sin perder de vista que en la maceración, tras salpimentar, también añadimos limón y vinagre). En Ecuador, inexorablemente, se acompaña con palomitas de maíz o “canguil”.

Por fin, a fuer de meneitos, se adorna la fuente—para cinco comensales: uno por patata—con abundantes tejas de aguacate, que por sus cualidades adiposas y blanda textura ofrecen al paladar, más que sabor, un agradable contraste con el crujir de la lechuga y la cebolla.

Los que de verdad entienden—como los sabios difuntos Italo Calvino o, en España, Néstor Luján—apuestan que este platillo, al igual que el mole, no incita a ninguna postrera experiencia sexual sino, que más bien, en comerlo y saborearlo estriba—por magia de la sinestesia de los sentidos que trastoca y requiebra—el casi nunca desdeñable placer erótico. De tal manera que, con un poco de suerte, el ceviche marinero—después de caldear hasta la última cucharada de sus zumos—puede suscitar, lo que cuenta el gran místico de Fontiveros: ... / “cesó todo y dejéme, / dejando mi cuidado/ entre las azucenas olvidado.” ¡Vaya usted a saber!